

Frühlingszeit – Spargelzeit

Portion fränkischer Bio-Spargel mit Butter oder
Sauce Hollandaise und Petersilienkartoffeln 21,90 €

Spargel mal anders:

Portion fränkischer Bio-Spargel mit gehackten Tomaten,
Rucola, gerösteten Sonnenblumenkernen und kalt gepresstem
Rapsöl von der Ölmühle in Abtswind mit Petersilienkartoffeln (vegan) 21,90 €

Portion fränkischer Bio-Spargel mit Olivenöl, geschabtem
Parmesan, gerösteten Pinienkernen und Petersilienkartoffeln 21,90 €

Dazu empfehlen wir:

Ein Paar grobe Bratwürste 8,90 €

Kleines paniertes Schweineschnitzel 6,90 €

gegrillte Hähnchenbrust (Servisa Prime) 9,20 €

Fisch des Tages (gebratenes Filet) 16,90 €

Wir beziehen unseren Spargel vom
Bio-Spargelhof Braun (Naturland) in Garstadt und unsere
Bio-Kartoffeln vom Bioland-Hof Cäsar - Gut Dächheim.

Weinempfehlung zum Spargel:



2021 er Zukunftswein Helios x Muscaris 0,1 l 3,80 €

Deutscher Landwein Main 0,25 l 6,00 €

fruchtig, vollmundig, nachhaltig vom Bioland-Weingut Manfred Rothe Nordheim

Apéritifs & Spritziges

| | | |
|---|-----------------|------------------|
| Mainschleifen-Kir (Frankensekt mit fränkischem Himbeerlikör) | 0,1 l | 4,40 € |
| MaxW Frankensekt vom Weißen Burgunder brut als Sektschorle auf Eis mit Limette | 0,1 l 0,25 l | 3,90 € 4,50 € |
| Echter - Secco Deutscher Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure Weingut Juliusspital Würzburg als Seccoschorle auf Eis mit Limette | 0,1 l 0,25 l | 3,60 € 4,20 € |
| Campari - Orange | 0,2 l | 6,60 € |
| Aperol Sprizz Aperol Bitter, Sekt, Mineralwasser, Eis, Orange | 0,25 l | 6,60 € |
| Rhabarber Sprizz Rhabarbernektar, Sekt, Eis, Limette | 0,25 l | 6,20 € |
| Bitter Sprizz (alkoholfrei) San Bitter, Traubensecco, Mineralwasser, Eis, Orange | 0,25 l | 6,60 € |
| Traubensecco alkoholfrei (süß) als Seccoschorle auf Eis mit Limette | 0,1 l 0,25 l | 3,60 € 4,20 € |

Vorspeisen

| | |
|---|---------|
| Rahmsuppe vom weißen Bio-Spargel mit Schnittlauch | 7,20 € |
| Gebratener Bio-Spargel mit Bärlauch-Risotto, geschabtem Parmesan und gerösteten Pinienkernen auf Tomatensugo | 14,90 € |
| Frisch geschnittenes Carpaccio vom Fassona-Rind aus dem Piemont mit Rucola, geschabtem Parmesan, Kapern, Balsamico und kalt gepresstem Rapsöl aus der Ölmühle in Abtswind | 16,90 € |
| Bunter Gartensalat mit gerösteten Sonnenblumen- und Kürbiskernen | 7,90 € |

Hauptgänge

| | |
|---|---------|
| Gegrillte Hähnchenbrust auf Gemüse vom weißen Bio-Spargel mit frischen Fussiloni, Gewürztomaten, geschabtem Parmesan und gerösteten Pinienkernen (Servisa-Prime-Qualitätsstandard) | 22,90 € |
| Rinderrückensteak – medium gegrillt – mit Zwiebelkonfitüre und geriebenem Meerrettich, Röstkartoffeln und kleinem Gartensalat | 29,90 € |
| Geschmorte Ochsenbacken in Balsamicojus mit hausgemachten Kartoffelklößen und Apfel-Blaukraut | 22,90 € |
| Medaillons von der Schweinelende auf Pfefferrahmsauce mit hausgemachten Spätzle und kleinem Gartensalat | 22,90 € |
| Rosa gebratenes Hüftsteak vom Fassona-Rind aus dem Piemont auf Ofengemüse mit Bärlauch-Risotto und geschabtem Parmesan | 29,90 € |
| Gegrillter Ziegenkäse auf Tomatensugo mit Ofengemüse, Bärlauch-Risotto, geschabtem Parmesan und gerösteten Pinienkernen | 19,90 € |

Große Salate

| | |
|---|---------|
| Bunte Blattsalate in Balsamico-Öl-Dressing | 11,90 € |
| - mit gegrillter Hähnchenbrust | 18,90 € |
| - mit gebratenem Ziegenkäse | 18,90 € |
| - mit Rinderrückensteak – medium gegrillt mit Zwiebelkonfitüre und geriebenem Meerrettich | 29,90 € |

zu allen Salaten servieren wir ofenfrisches Weißbrot

Süß und fein

| | |
|--|--------|
| Crème Brûlée von der Bourbon-Vanille mit einer Kugel Pistazieneis | 6,90 € |
| Amarena-Becher Vanilleeis mit eingelegten Amarena-Kirschen und Schlagsahne | 5,60 € |
| Walnusseis auf Apfel-Quitten-Kompott mit Vanillesauce und karamelisierten Walnüssen | 5,60 € |
| Absacker: Eine Kugel Zitronensorbet mit Tanqueray London Dry Gin | 5,90 € |
| Nougaccino Eine Kugel hausgemachtes Nougateis und ein Espresso | 4,60 € |
| Der Eiseilige Eine Kugel Cassissorbet mit Rosenmuskateller | 5,20 € |
| 1 Kugel Eis oder Sorbet nach Wahl (Vanille, Nougat, Pistazie, Walnuss, gesalzener Karamell Zitronensorbet und Cassissorbet) | 2,20 € |

Um Überraschungen zu vermeiden:
bei kleineren Portionen ziehen wir 2,- €

Bei Allergien und Unverträglichkeiten beraten wir Sie gerne in Absprache mit der Küche.
Bei Fragen zu Zusatzstoffen und Allergenen in unseren Speisen und Getränken können wir Ihnen eine gesonderte Speisekarte überreichen.